

- 一、請以水蒸氣壓差(vapor pressure deficit, VPD)的概念說明預冷(precooling)處理對園產品冷藏期間失水(water loss)的影響。(10 分)
- 二、請舉例說明 2 種披膜(coating)處理的目的、方法、作用機制、優勢與限制。(10 分)
- 三、請舉例說明 3 種寒害敏感(chilling sensitive)的園產品，並分別說明如何在中長期(週-月)冷藏期間降低寒害發生率及嚴重程度並維持最佳品質。(15 分)
- 四、請舉例說明 3 種園產品採收後病害，須包含作物名、病名、徵狀、病原菌、感染期、發病期、防治技術。(15 分)
- 五、請說明生鮮園產品採收後常使用的藥劑 1-甲基環丙烯(1-methylcyclopropane)之保鮮生理機制？(10 分)
- 六、請列舉影響生鮮園產品採收後保鮮的重要外在環境因子，並分別說明各因子如何影響生鮮園產品品質與壽命。(10 分)
- 七、請解釋下列名詞在園產品處理學的意義及重要性：（每小題 5 分，共計 30 分）
 1. Astringency
 2. Psychrometric Chart
 3. Active Modified Atmosphere Packaging
 4. Sorting
 5. Phenylalanine Ammonia Lyase
 6. Blossom-end Rot of Tomato

試題隨卷繳回